

# Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería

**Modalidad Formación: A Distancia**

**Horas: 50 horas**

TEMAS	HORAS
Tema I: INTRODUCCIÓN	5
Tema II: LA HIGIENE ALIMENTARIA	10
Tema III: REQUISITOS PREVIOS AL APPCC O PRERREQUISITOS	15
Tema IV: EL SISTEMA DE APPCC	15
Tema V: TERMINOLOGÍA	5

**ASEHS-AIDETUR**

**Teléfono: 639361472**

**Fax: 969324584**

**Email: [curso@hotelesostenibles.com](mailto:curso@hotelesostenibles.com)**

**Web: [www.hotelesostenibles.com](http://www.hotelesostenibles.com)  
[www.aidetur.com](http://www.aidetur.com)**

  
**Organización**



El hecho de ofrecer alimentos sanos a nuestros clientes es algo que no se cuestiona sino que el cliente da por supuesto. Es un valor dentro de los servicios que ofrecemos que se da por garantizado.